



Champagne Brut Nature

Louis Roederer & Philippe Starck

Kraftvoll, reintönig und von edler Klarheit

Beschreibung:

Dieser von Freundschaft und kreativem Austausch inspirierte Schaumwein ist das Resultat einer Begegnung von Frédéric Rouzaud, dem CEO von Louis Roederer, seinem Kellermeister Jean-Baptiste Lécaillon und dem Designer Philippe Starck. Eine Zusammenarbeit, die mit dem Jahrgang 2006 begann und seitdem in besonders guten Jahrgängen fortgesetzt wird. Die gemeinsame Grundidee war von dem Wunsch geprägt einen idealtypischen Champagner zu kreieren – einer, der den klimatischen Verlauf des Jahres ebenso abbildet wie den Charakter der Böden, ein geradliniger und zugleich komplexer Brut Nature ohne jegliche Dosage, der sein Terroir und den Charakter der Taruben pur widerspiegelt, Frische und Reife auf einzigartige Art und Weise miteinander verbindet. Ein Champagner mit Profil und Potenzial, gemacht zum Feiern, Träumen und Genießen.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 46% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 17% Meunier

Artikelnummer: 1005715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Nature

Louis Roederer & Philippe Starck

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	46% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 17% Meunier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.